















Sinceny
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu

			
Lundi	<p>Taboulé d'hiver (semoule bio) </p> <p>Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon blanquette</p> <p>/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette</p> <p>Carottes CE2 </p> <p>Saint Moret Bio </p> <p>Fian au chocolat</p>		
Mardi	<p>Céleri râpé - Sauce façon cocktail</p> <p>Gratin de gnocchis, camembert et thym</p> <p>Mirrollette</p> <p>Pomme HVE </p>		
Mercredi	<p>Potage potiron (concentré)</p> <p>Rôti de porc  - Sauce champignons</p> <p>/Quenelle au brochet - Sauce champignons</p> <p>Flageolets cuisinés</p> <p>Brie</p> <p>Orange </p>		
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Chili con carne (à associer à 100g de riz)</p> <p>/Chili sin carne (à associer avec 100g de féculent)</p> <p>Riz de camarque IGP (100g à associer avec plat)</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Yaourt surcré(régional)</p>		
Vendredi	<p>Cervelas - , cornichons</p> <p>/Terrine de légumes</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Dieppoise</p> <p>Purée de pommes de terre et épinards</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Kiwi Bio </p>		

